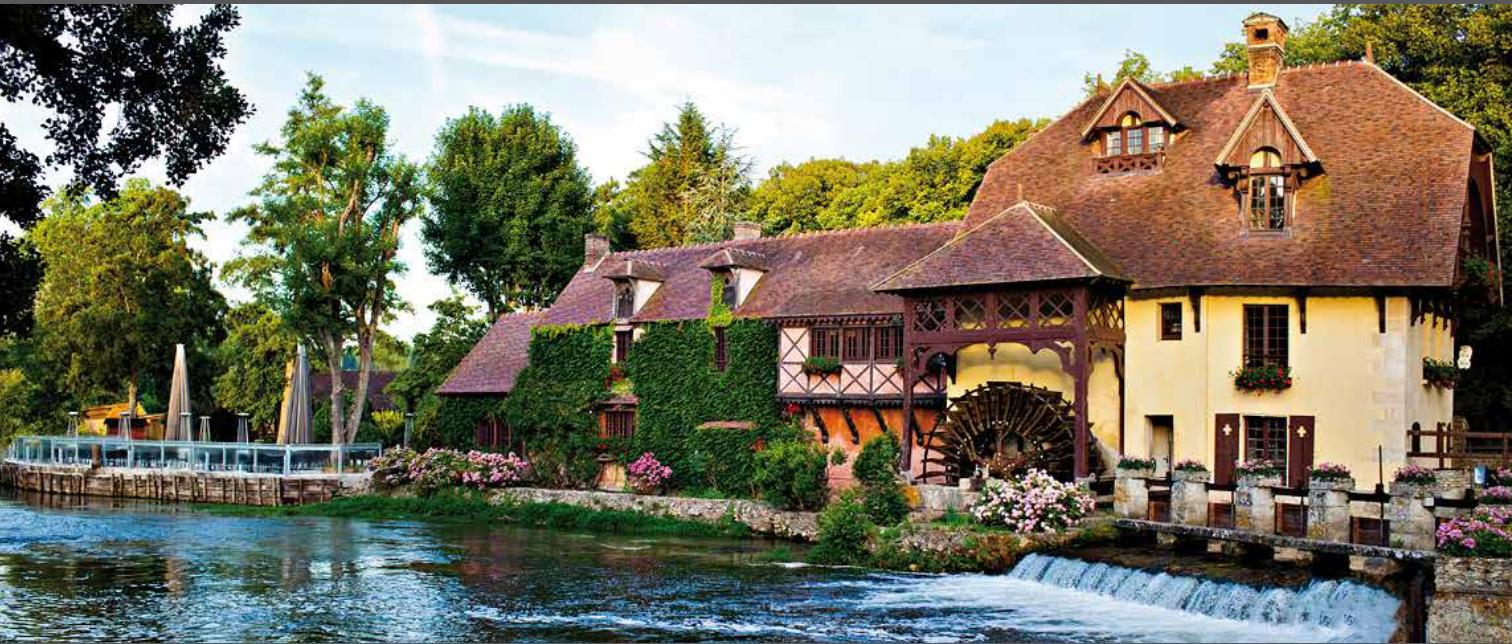




MOULIN DE FOURGES



MARIAGE

*Au fil de l'eau*



Le Moulin de Fourges est un lieu magique construit à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, avec une architecture inspirée par le hameau de la Reine Marie-Antoinette au château de Versailles. Aux portes du parc du Vexin, ce site classé offre un cadre bucolique à souhait avec son jardin champêtre au bord de la rivière de l'Epte.

Ses salles de tradition normande ou la grange aux colombages constituent de magnifiques toiles de fond pour l'organisation de votre mariage.

#### LES POINTS FORTS

- | Aux portes du parc du Vexin, à moins d'1h de Paris et 15 min de Giverny
- | Moulin classé du XVIII<sup>ème</sup> siècle au bord de l'Epte
- | Grande terrasse chauffée et jardin champêtre
- | 4 salles privatives dont la Grange du Moulin, espace événementiel modulable de 350 m<sup>2</sup>
- | Wi-Fi en accès libre
- | Parking privé



## VOTRE RÉCEPTION "CLEF EN MAIN"

Pour votre mariage, nous vous proposons une soirée « clef en main ». Vous bénéficiez également d'un accompagnement tout au long de la préparation et de l'organisation de votre réception.

- | Cocktail d'1h30 avec ambiance musicale
- | Menu de 4 à 6 services
- | Boissons à discrétion au cours du dîner
- | Buffet softs drinks lors de la soirée dansante
- | Mise à disposition des salles de réception jusqu'à 4h00 du matin
- | Décoration florale des tables et du buffet
- | Disc-jockey du cocktail à la fin de soirée
- | Vidéo projecteur à disposition
- | Décoration lumineuse de la salle
- | 2 menus sur table

## DÉCORATION

La décoration sur table et buffet comprend les éléments suivants :

- | Chemin de table
- | Bougies, photophores
- | Miroirs sous photophores
- | Centre de table (vase + fleurs avec papier fleuriste ou led)
- | 2 compositions buffet
- | Table du livre d'or
- | Perles d'eau, plumes, galets, strass, sur table
- | Table enfant offerte (aquarium avec chamalow et chemin de table)

En complément sur demande :  
Plan de table sur cadre en forme de cœur, candy bar ...





## MENU COQUELICOTS EN 4 SERVICES

- | Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison, confiture d'oignon rouge
  - | Déclinaison de saumon : mariné à l'aneth, fumé maison et en tartare
  - | Nage de gambas à la citronnelle
- 
- | Filet de bar, fenouil en deux façons, beurre blanc à la badiane
  - | Filet de canette de Challans, tian aux légumes ensoleillés
  - | Quasi de veau rôti, carottes glacées à la marocaine et gratin dauphinois
- 
- | Trilogie de fromages de France et accompagnements
- 
- | Traditionnel croquembouche ou pièce montée macarons et 3 sortes d'entremets

**Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers)**

## COCKTAIL

kirkibulle, planteur et softs  
2 feuilletés, 3 pièces froides  
et 3 pièces chaudes

## BOISSONS

Vin blanc Vallée de la Loire,  
Côteaux du Giennois  
Balland Chappuis AOC  
Vin rouge Bordeaux, Côtes de Bourg,  
Château La Bataille AOC  
Eaux minérales et café

## MENU BORD DE L'EAU EN 6 SERVICES

- | Foie gras de canard en deux cuissons :  
la terrine de foie gras entier mi-cuit, le poêlé
- | Déclinaison d'asperges, émulsion au vin jaune d'Arbois
- | Effeillé de crabe des neiges,  
riviera de mangue et oignons nouveaux
- | Grosse raviole de homard au coulis de crustacés
- | Dos de sandre, duo de courgettes à la sarriette,  
velouté de poissons au riesling
- | Filet de rouget, basquaise de légumes
- | Trou normand
- | Poitrine de veau du Limousin braisée,  
fricassée de légumes de saison
- | L'agneau en deux façons, légumes comme un tajine
- | Filet de bœuf rôti, gratin de pommes de terre  
à l'huile de truffes et tomates oubliées
- | Trilogie de fromages de France  
et accompagnements
- | Traditionnel croquembouche  
ou pièce montée macarons  
et 3 sortes d'entremets

**Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives  
(excepté pour les régimes particuliers)**

### COCKTAIL

Champagne, planteur et softs  
2 feuilletés, 3 pièces froides  
et 3 pièces chaudes

### BOISSONS

Vin blanc Alsace,  
Riesling, J. Hanskeller AOC  
Vin rouge Bordeaux,  
Puisseguin S<sup>t</sup> Émilion,  
Château Clos l'Église AOC  
Eaux minérales et café





## MENU TRADITION FRANÇAISE EN 6 SERVICES

- | Terrine de foie gras d'oie maison,  
chutney de figues et tuile au parmesan reggiano
- | King crabe d'Alaska façon cocktail,  
brunoise de fruits exotiques
- | Aspic d'omble chevalier aux courgettes,  
grains de caviar impérial de France
- | Demi homard en salade, légumes crus et cuits,  
vinaigrette noisette
- | Bar Rossini, fricassée d'asperges vertes
- | Blanc de turbot, fondue de poireaux et fruits de mer
- | Trou normand
- | Filet de bœuf Simmental rôti,  
risotto aux champignons des bois
- | Carré d'agneau au thym,  
macaroni parfumé à la truffe
- | Filet de veau poêlé, pomme confite  
et tomate kumato aux herbes de Provence
- | Trilogie de fromages de France  
et accompagnements
- | Traditionnel croquembouche  
ou pièce montée macarons  
et 3 sortes d'entremets

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives  
(excepté pour les régimes particuliers)

## COCKTAIL

Champagne, planteur et softs  
2 feuilletés, 3 pièces froides  
et 3 pièces chaudes

## BOISSONS

Vin blanc Bourgogne,  
Mâcon-Villages  
Les Escudettes AOC  
Vin rouge Bourgogne, Passetoutgrain,  
Domaine Voarick AOC  
Eaux minérales et café



## LE BRUNCH

### DE 11H À 15H

L'ensemble du buffet  
"petit déjeuner"  
lait, jus de fruits, café, thé,  
confiture, petits pains...

Viennoiseries diverses  
croissants, pains aux raisins  
et pains au chocolat

Plat de charcuterie

2 salades composées

2 viandes froides

Eaux minérales et vin rouge

## CÔTÉ JUNIOR

PLATS SERVIS AVEC FRITES  
OU FRICASSÉE DE LÉGUMES DU MOMENT

- | Salade de tomates anciennes
- | Œuf mollet mayonnaise
- | Terrine de campagne du moment

- | Steak haché de Charolais au couteau
- | Jambon Mostoles servi chaud ou froid  
Jambon Pata Negra cuit comme un jambon blanc

- | Fromage blanc et confiture
- | Tartelette de saison
- | Coupe de saison : sorbets ou glaces

16€ TTC par enfant

Le menu Junior est réservé aux moins de 12 ans et gratuit  
pour les moins de 4 ans.  
N'hésitez pas à nous solliciter pour réserver votre baby-sitter.

## COCKTAIL KID

Champomy millésimé

Jus et sodas

Et des bonbons à grignoter



## AUTOUR DE **VOTRE MARIAGE**

### **ÉGLISE**

Choisissez une église à proximité de votre lieu de réception.  
Nous vous communiquerons un contact privilégié ainsi que des informations pratiques sur simple demande.

### **CÉRÉMONIE**

Vous vous mariez uniquement à la mairie, mais aimeriez donner une touche solennelle, glamour ou émotionnelle à votre mariage ?  
Profitez du jardin du Moulin de Fourges pour organiser votre cérémonie à l'américaine.

### **CALÈCHE**

Surprenez vos convives par une arrivée en calèche.  
Vos invités pourront aussi profiter de balades dans le village durant le cocktail.

### **PRESTATAIRES EXTÉRIEURS**

Nous vous recommandons des professionnels dont nous tenons les coordonnées à votre disposition, qu'il s'agisse des prestations incluses dans nos forfaits (DJ et décoratrice) ou de prestations complémentaires telles que photographe, location de voitures anciennes ou feux d'artifice.

### **MENUS PRESTATAIRES**

Le repas du DJ est pris en charge par nos soins.  
Pour tout autre prestataire, le menu est à 25 €.





## INFORMATIONS PRATIQUES

### TARIFS

	Coquelicots	Bord de l'eau	Tradition Française	Enfant -4 ans	Enfant de 4 à 12 ans	De 12 à 18 ans	Brunch
50 à 69 pers.	132€ à 141€	154€ à 163€	163€ à 172€	Offert	16€	-25%	25€
70 à 89 pers.	126€ à 131€	148€ à 153€	157€ à 162€				
90 à 119 pers.	121€ à 126€	143€ à 148€	152€ à 157€				
120 à 149 pers.	118€ à 121€	140€ à 143€	149€ à 152€				
+ de 150 pers.	118€	140€	149€				

Les tarifs sont dégressifs en fonction du nombre de personnes.

Profitez d'une remise de moins 10% sur l'ensemble des tarifs du mois de novembre au mois de mars ainsi le vendredi durant toute l'année.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

### POSER UNE OPTION

Afin de vous permettre de réfléchir avant de choisir le lieu de votre réception, vous pouvez bloquer la date de votre choix. Nous maintenons cette option 7 jours après l'envoi du devis.

### RÉSERVER VOTRE SALLE

Votre réservation sera définitive à réception du devis et des conditions de vente signés, accompagnés d'un chèque d'arrhes de 800€.

### VOTRE CONTACT

02 32 52 12 12 - commercial@moulindefourges.com

# NOS ESCALES AU BORD DE L'EAU

Établissements pouvant accueillir l'organisation d'un mariage



## DOMAINE DE LA CORNICHE

Domaine surplombant les méandres de la Seine - Restaurant panoramique  
4 salons privatifs et véranda accueillant jusqu'à 100 personnes  
Exclusivité jusqu'à 150 personnes  
Hôtel 4 étoiles, 44 chambres - Spa Carita et Cinq Mondes

[www.domainedelacorniche.com](http://www.domainedelacorniche.com)



## LES CANISSES

Guinguette moderne  
Restaurant et terrasse «les pieds dans l'eau»  
1 salle de réception privative  
Capacité d'accueil jusqu'à 90 personnes  
Hôtel 3 étoiles  
18 chambres

[www.canisses.com](http://www.canisses.com)

Nos autres hôtels et restaurants



## LA RUCHE

Restaurant en bord de Seine  
Boulangerie tradition, pâtisserie, épicerie fine  
Hôtel de charme  
17 chambres

[www.laruche78.com](http://www.laruche78.com)



## TERRA CAFÉ

Au sein du musée des impressionnistes Giverny  
Restaurant et terrasse au cœur du jardin  
1 espace dédié aux groupes

[www.terra cafe.fr](http://www.terra cafe.fr)

Découvrez tous nos établissements  
au bord de l'eau sur [www.les-escales.fr](http://www.les-escales.fr)



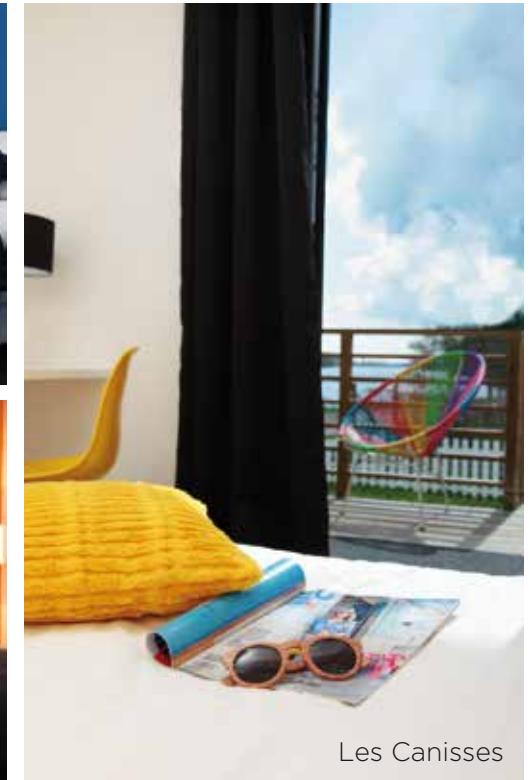
## NOS CHAMBRES AUTOUR DU MOULIN



Domaine de la Corniche



La Ruche



Les Canisses

Visuels © : Henriette Stahl, Benoit Linero, Benoit Weber, Imagera.

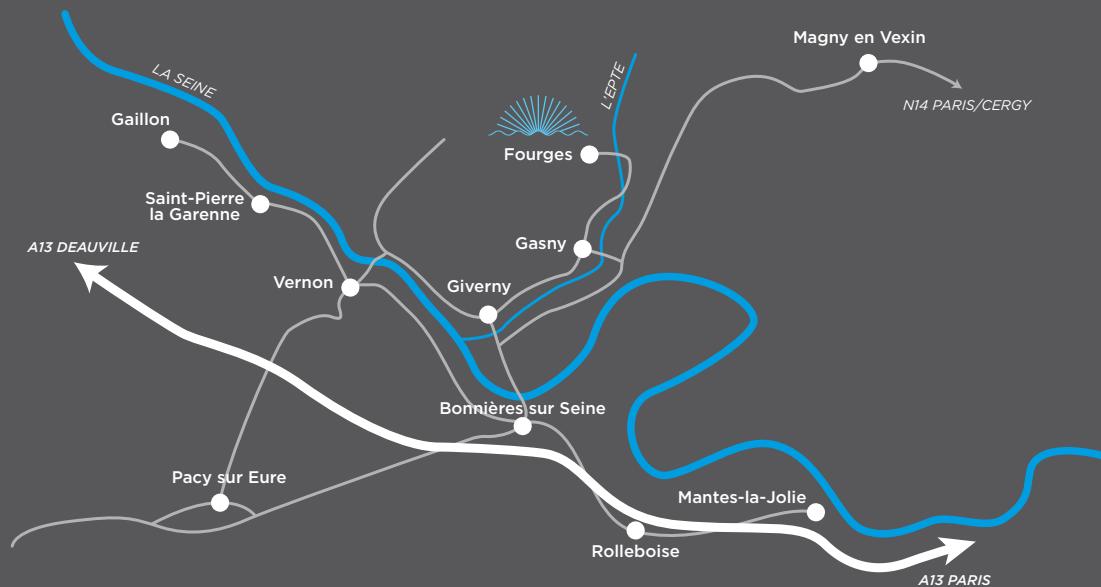
## AUTRES HÉBERGEMENTS

### LE GÎTE DE FOURGES

Situé à 300 mètres du Moulin de Fourges, le gîte de Fourges dispose de 23 lits individuels.

Liste de différents types d'hébergements à proximité du Moulin (chambres d'hôtes...) sur simple demande.





## MOULIN DE FOURGES

38, rue du Moulin | 27630 Fourges | 02 32 52 12 12  
contact@moulindefourges.com | www.moulindefourges.com

